BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
DIRECCIÓN DE PRIMERA INFANCIA
PROPUESTA DERIVACION

TIEMPO DE COMIDA	GRUPOS DE ALIMENTOS	SEMANA 1					SEMANA 2				
		DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
REFRIGERIO MAÑANA	ALIMENTO PROTEICO	Huevo cocido	Huevo perico	Pechuga desmechada a la criolla	Huevo frito	Huevo revuelto	Huevo cocido	Huevo perico	Pechuga desmechada con salsa blanca	Huevo en tortilla	Queso
	CEREAL/DERIVADO CEREAL/ TUBERCULO RAIZ O PLÁTANO	Pan coco	Patacón	Arepa de maiz con bienestarina	Tajadas de maduro frito	Arroz blanco	Almojábana	Tajadas de maduro frito	Arepa de maiz asada	Papa frita	Pan asado
	BEBIDA	Avena en hojuelas con leche	Queso	Agua de panela con leche	Queso	Leche con Cocoa	Agua de panela con leche	Yogurt	Colada de bienestarina con panela	Leche con Cocoa	Colada de bienestarina con panela
	FRUTA O JUGO NATURAL DE FRUTA	Mandarina	Banano	Rodaja de piña	Jugo de mango con bienestarina	Moneditas de banano con fresa	Papaya	Mandarina	Banano	Mango	Naranja
ALMUERZO	SOPA 1/2 plato (120 mL)		Sancocho de pollo		Sopa de letras	Cazuela de Frijoles con (zapallo licuado)		Sopa de conchitas			Crema de ahuyama
	ALIMENTO PROTEICO	Carne de res en salsa criolla	Pechuga de pollo asada	Filete de tilapia apanado	Carne de cerdo a la criolla	Pechuga de pollo en tiras	Pechuga a la naranja	Cuadritos de Higado en en salsa criolla	Milanesa de cerdo apanado	Fajitas de Carne de en salsa criolla (tomate, ajo, cebolla)	Pollo a las finas hierbas
	CEREAL	Arroz con fideos	Mazorca del sancocho	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con cilantro	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz con habichuela	Pasta larga con queso
	TUBERCULO	Chips de papa	Papa, plátano y yuca del sancocho	Moneditas de Plátano verde frito	Plátano melao	Papa criolla dorada	Papas en casco	Yuca dorada	Moneditas de plátano verde frito	Puré de papa con leche con bienestarina	Papas a la francesa
	VERDURA/ENSALADA/ VERDURA CALIENTE	Habichuela guisada	Ensalada (zanahoria, aguacate, arveja verde)	Ceviche de mango con cebolla morada, zanahoria, cilantro, tomate, pimentón fresco	Ensalada fresca (Zanahoria, piña, lechuga, manzana)	Rodajas de tomate	Tajada de Aguacate	Ensalada de lechuga, tomate, pepino y cilantro	Pico de gallo (cebolla, tomate vinagre y cilantro)	Ensalada de manzana, coco, zanahoria y tomate	Verdura incluida en crema
	BEBIDA CON FRUTA	Jugo de Maracuyá	Mandarina	Sandía	Banano	Jugo de mora	Jugo de tomate de arbol	Naranja	Jugo de lulo	Sandía	Jugo de mora
REFRIGERIO TARDE	LÁCTEO O DERIVADO LACTEO	Queso	Leche incluida en la mazamorra	Refresco de avena en leche	Yogurth entero	Empanada de Queso con harina de trigo y Bienestarina	Tortilla de bienestarina con harina de trigo rellena de carne en cuadritos	Kumis	Queso	Refresco de avena en leche	Yogurt
	CEREAL/DERIVADO CEREAL/ TUBERCULO RAIZ O PLÁTANO	Hojaldre con bienestarina	Mazamorra de maíz con bienestarina	Mantecada casera	Galleta cuca			Deditos de maíz con Bienestarina	Maduro asado	Pan Blanco	Mantecada casera
	FRUTA O BEBIDA ACOMPAÑANTE CON FRUTA	Papaya	Mango picado	Naranja	Mandarina	Jugo de Uva Isabella en agua	Jugo de Mango	Pera	Manzana	Rodaja de Piña	Banano

Programa o Proyecto: ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 2 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO DE MAÑANA	HUEVO COCIDO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54	80	6,8	5,8	0,2	95,58	28,62	0,92	0,76	75,06			
	PAN COCO	A063	Pan de dulce, regular, horneado	25,0	25	82	2,2	1,1	15,8	0,00	7,75	0,75	0,35	50,75			
	AVENA EN HOJUELAS	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150,0	150	83	4,8	4,8	5,1	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10,0	10	41	1,7	0,8	6,4	0,00	5,40	0,45	0,40	0,30			
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,0	59,5	32	0,5	0,1	6,8	20,83	20,83	0,18	0,12	1,19			
ALMUERZO	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40	56	8,7	2,3	0,0	0,00	2,40	1,08	1,44	20,40			
		B103	Tomate, crudo	10,0	8	2	0,1	0,0	0,3	4,96	0,72	0,04	0,01	0,48			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,4	8	3	0,1	0,0	0,6	0,08	1,92	0,02	0,02	0,32			
		B080	Pimentón rojo, crudo	3,5	3	1	0,0	0,0	0,2	5,52	0,21	0,01	0,01	0,06			
		B009	Ajo, crudo	2,1	2	3	0,1	0,0	0,6	0,00	0,80	0,03	0,02	0,38			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20	71	1,3	0,1	16,0	0,00	1,80	0,16	0,24	0,40			
		A071	Pasta alimenticia, con huevo, sin enriquecer, cocida, sin sal	3,0	3	4	0,1	0,0	0,8	0,15	0,36	0,02	0,02	0,15			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	11,1	5	2	0,1	0,0	0,4	3,00	2,20	0,08	0,02	0,80			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	CHIPS DE PAPA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	50,0	30	27	0,6	0,0	5,7	0,00	3,60	0,24	0,09	1,80			
		D004	Aceite de girasol	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	HABICHUELA GUISADA	B052	Habichuela, cruda	44,0	39,6	17	0,8	0,0	2,9	13,07	15,84	0,40	0,08	2,38			
		B103	Tomate, crudo	10,0	8	2	0,1	0,0	0,3	4,96	0,72	0,04	0,01	0,48			
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3,3	3	4	0,4	0,3	0,0	5,31	1,59	0,05	0,04	4,17			
		B009	Ajo, crudo	2,1	2	3	0,1	0,0	0,6	0,00	0,80	0,03	0,02	0,38			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,4	8	3	0,1	0,0	0,6	0,08	1,92	0,02	0,02	0,32			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
	JUGO DE MARACUYA	C056	Maracuyá, cruda	185,9	59,5	36	0,9	0,3	7,4	102,94	5,36	1,01	0,06	3,57			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro,	20,0	20	57	4,7	3,7	1,2	19,20	81,00	0,10	0,58	95,00			
	HOJALDRE CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	25,0	25	90	3,1	0,4	18,1	0,00	3,75	1,08	0,25	0,50			
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en	15,0	15	53	3,2	0,5	9,0	17,40	120,00	1,58	1,58	10,05			
		D004	Aceite de girasol	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85,7	60	24	0,3	0,1	4,9	141,00	14,40	0,18	0,06	3,00			
OTROS INGREDIENTES	SAL		Sal de cocina con yodo	3,0	3	0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			

APORTE TOTALDEL MENÚ	950,0	33,3		34,3		115,7		500,4	503,6	8,5	6,8	335,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	
APORTE DE LA MINUTA PATRON	924	34,5		33,3		117,4		568,0	513,0	7,9	6,6	1497,0		
		23,1	46,2	25,7	35,9	115,5	150,1							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	76,2%	106,7%	53,5%	99,2%	70,7%	74,2%	57,1%	197,8%	71,9%	151,7%	242,2%	29,6%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:_____

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 2 A 5 AÑOS 11MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO DE MAÑANA	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54	80	6,8	5,8	0,2	95,58	28,62	0,92	0,76	75,06			
		B103	Tomate, crudo	6,3	5	1	0,0	0,0	0,2	3,10	0,45	0,03	0,01	0,30			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	0,05	1,20	0,02	0,01	0,20			
	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	42,0	25,2	42	0,3	0,1	9,9	26,46	2,02	0,10	0,03	6,55			
		D004	Aceite de girasol	8,0	8	72	0,0	8,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	QUESO	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro,	20,0	20	57	4,7	3,7	1,2	19,20	81,00	0,10	0,58	95,00			
	BANANO	C010	Banano común, crudo	85,7	60	61	0,9	0,1	13,4	13,20	4,80	0,54	0,12	1,80			
ALMUERZO	SANCOCHO DE POLLO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	16,7	10	17	0,1	0,0	3,9	10,50	0,80	0,04	0,01	2,60			
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	16,7	10	9	0,2	0,0	1,9	0,00	1,20	0,08	0,03	0,60			
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	12,5	10	16	0,1	0,0	3,7	0,10	1,60	0,03	0,03	1,40			
		B103	Tomate, crudo	3,8	3	1	0,0	0,0	0,1	1,86	0,27	0,02	0,00	0,18			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,7	3	1	0,0	0,0	0,2	1,80	1,32	0,05	0,01	0,48			
		B006	Ahuyama, cruda	5,9	5	2	0,0	0,0	0,3	88,75	1,00	0,04	0,01	0,05			
		B009	Ajo, crudo	1,1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,40	0,01	0,01	0,19			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
	PECHUGA DE POLLO ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	66,7	40	66	8,3	3,7	0,0	9,60	4,40	0,28	0,32	25,20			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,03	0,72	0,01	0,01	0,12			
		B009	Ajo, crudo	1,1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,40	0,01	0,01	0,19			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	MAZORCA	A053	Maíz tierno, crudo	76,7	23	35	0,8	0,3	7,0	6,44	1,15	0,18	0,09	0,69			
	ENSALADA DE ZANAHORIA, AGUACATE, ARVEJA VERDE	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,6	15	7	0,1	0,0	1,4	197,70	4,05	0,06	0,03	5,25			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	0,05	1,20	0,02	0,01	0,20			
		C002	Aguacate Lorena, crudo	19,5	15	27	0,2	2,0	1,5	0,45	1,50	0,06	0,08	0,90			
		C044	Limón, crudo	16,0	8	4	0,0	0,0	0,7	0,08	1,52	0,04	0,01	0,32			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
		B019	Arveja verde, cruda	25,0	10	10	0,6	0,0	1,6	5,10	3,60	0,15	0,12	0,50			
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,7	60	32	0,5	0,1	6,8	21,00	21,00	0,18	0,12	1,20			
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150,0	150	83	4,8	4,8	5,1	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00			
	MAZAMORRA CON BIENESTARINA	A046	Maíz blanco, trillado	25,0	25	89	2,2	0,2	19,5	0,00	2,50	0,50	0,00	1,50			
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en	15,0	15	53	3,2	0,5	9,0	17,40	120,00	1,58	1,58	10,05			
		K033	Panela	8,0	8	29	0,0	0,0	7,2	0,00	3,36	0,39	0,11	3,12			
	MANGO PICADO	C051	Mango común, crudo	120,0	60	47	0,4	0,0	10,3	84,00	9,00	0,30	0,06	2,40			
OTROS INGREDIENTES	SAL		Sal de cocina con yodo	3,0	3	0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			

APORTE TOTALDEL MENÚ	877,4	33,3		32,4		107,0		676,6	482,4	5,8	4,8	300,9			
APORTE DE LA MINUTA PATRON		34,5		33,3		117,4		568,0	513,0	7,9	6,6	1497,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $		
	924	23,1	46,2	25,7	35,9	115,5	150,1								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	70,4%	106,7%	####	93,6%	####	68,6%	52,8%	267,4%	68,9%	103,4%	170,0%	26,6%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:_____

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 2 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO DE MAÑANA	PECHUGA DESMECHADA A LA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41,8	25,1	42	5,2	2,3	0,0	6,02	2,76	0,18	0,20	15,81			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,03	0,72	0,01	0,01	0,12			
		B103	Tomate, crudo	3,8	3	1	0,0	0,0	0,1	1,86	0,27	0,02	0,00	0,18			
		B009	Ajo, crudo	1,1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,40	0,01	0,01	0,19			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	AREPA DE MAÍZ CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25,0	25	95	2,3	0,9	18,5	0,00	1,00	0,68	0,33	0,25			
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en	15,0	15	53	3,2	0,5	9,0	17,40	120,00	1,58	1,58	10,05			
		D004	Aceite de girasol	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	AGUA DE PANELA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150,0	150	83	4,8	4,8	5,1	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00			
		K033	Panela	8,0	8	29	0,0	0,0	7,2	0,00	3,36	0,39	0,11	3,12			
	RODAJA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	109,1	60	34	0,4	0,1	7,4	4,80	9,60	0,30	0,12	1,80			
ALMUERZO	FILETE DE PESCADO (TILAPIA) A LA ORLY (APANADO)	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	64,5	40	38	8,0	0,7	0,0	0,00	4,00	0,24	0,12	20,80			
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo	8,0	8	29	1,0	0,1	5,8	0,00	1,20	0,34	0,08	0,16			
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6,7	6	9	0,8	0,6	0,0	10,62	3,18	0,10	0,08	8,34			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23	81	1,5	0,1	18,4	0,00	2,07	0,18	0,28	0,46			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4,4	2	1	0,0	0,0	0,1	1,20	0,88	0,03	0,01	0,32			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	MONEDITAS DE PLÁTANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	50,0	30	50	0,4	0,1	11,8	31,50	2,40	0,12	0,03	7,80			
		D004	Aceite de girasol	8,0	8	72	0,0	8,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	CEVICHE DE MANGO CON CEBOLLA MORADA, ZANAHORIA, CILANTRO, TOMATE, PIMENTON	C051	Mango común, crudo	40,0	20	16	0,1	0,0	3,4	28,00	3,00	0,10	0,02	0,80			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10,5	10	4	0,1	0,0	0,8	0,10	2,40	0,03	0,02	0,40			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
		B080	Pimentón rojo, crudo	5,9	5	2	0,1	0,0	0,3	9,20	0,35	0,02	0,01	0,10			
		B103	Tomate, crudo	18,8	15	3	0,1	0,0	0,6	9,30	1,35	0,08	0,02	0,90			
		C044	Limón, crudo	16,0	8	4	0,0	0,0	0,7	0,08	1,52	0,04	0,01	0,32			
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	11,8	10	5	0,1	0,0	1,0	131,80	2,70	0,04	0,02	3,50			
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150,0	60	10	0,2	0,0	2,2	18,00	2,40	0,18	0,06	0,60			
REFRIGERIO DE LA TARDE	REFRESCO DE AVENA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150,0	150	83	4,8	4,8	5,1	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10,0	10	41	1,7	0,8	6,4	0,00	5,40	0,45	0,40	0,30			
	MANTECADA CASERA	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta,	25,0	25	101	1,3	4,8	12,9	20,25	16,25	0,30	0,10	98,25			
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,0	60	25	0,4	0,2	5,3	1,20	19,80	0,78	0,30	1,20			
	SAL		Sal de cocina con yodo	3,0	3	0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			

APORTE TOTALDEL MENÚ	971,3	36,7		35,5		128,2		408,3	564,5	6,0	4,9	286,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $
APORTE DE LA MINUTA PATRON		34,5		33,3		117,4		568,0	513,0	7,9	6,6	1497,0	
	924	23,1	46,2	25,7	35,9	115,5	150,1						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD								UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	77,9%	117,7%	59,0%	102,5%	73,2%	82,2%	63,3%	161,4%	80,6%	107,5%	174,8%	25,3%	

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:_____

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 2 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO DE MAÑANA	HUEVO FRITO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54	80	6,8	5,8	0,2	95,58	28,62	0,92	0,76	75,06			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	42,0	25,2	33	0,3	0,1	7,6	13,61	0,76	0,13	0,03	1,01			
		D004	Aceite de girasol	8,0	8	72	0,0	8,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	QUESO	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro,	20,0	20	57	4,7	3,7	1,2	19,20	81,00	0,10	0,58	95,00			
	JUGO DE MANGO CON BIENESTARINA	C051	Mango común, crudo	120,0	60	47	0,4	0,0	10,3	84,00	9,00	0,30	0,06	2,40			
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en	15,0	15	53	3,2	0,5	9,0	17,40	120,00	1,58	1,58	10,05			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
ALMUERZO	SOPA DE LETRAS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10,0	10	37	1,3	0,2	7,5	0,00	2,50	0,39	0,13	0,60			
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	16,7	10	9	0,2	0,0	1,9	0,00	1,20	0,08	0,03	0,60			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,7	3	1	0,0	0,0	0,2	1,80	1,32	0,05	0,01	0,48			
		B006	Ahuyama, cruda	5,9	5	2	0,0	0,0	0,3	88,75	1,00	0,04	0,01	0,05			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,0	40	56	8,6	2,4	0,1	0,80	6,80	0,32	0,72	20,80			
		B103	Tomate, crudo	10,0	8	2	0,1	0,0	0,3	4,96	0,72	0,04	0,01	0,48			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,4	8	3	0,1	0,0	0,6	0,08	1,92	0,02	0,02	0,32			
		B080	Pimentón rojo, crudo	3,5	3	1	0,0	0,0	0,2	5,52	0,21	0,01	0,01	0,06			
		B009	Ajo, crudo	2,1	2	3	0,1	0,0	0,6	0,00	0,80	0,03	0,02	0,38			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	13,0	13	46	0,9	0,1	10,4	0,00	1,17	0,10	0,16	0,26			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4,4	2	1	0,0	0,0	0,1	1,20	0,88	0,03	0,01	0,32			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	PLÁTANO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50,0	30	40	0,3	0,1	9,1	16,20	0,90	0,15	0,03	1,20			
		K033	Panela	1,0	1	4	0,0	0,0	0,9	0,00	0,42	0,05	0,01	0,39			
	ENSALADA FRESCA DE ZANAHORIA, PIÑA, LECHUGA, MANZANA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23,5	20	9	0,1	0,0	1,9	263,60	5,40	0,08	0,04	7,00			
		B059	Lechuga común, cruda	36,4	20	4	0,2	0,0	0,5	2,00	4,20	0,18	0,06	1,20			
		C054	Manzana común cruda	17,6	15	11	0,0	0,0	2,5	0,45	2,40	0,05	0,00	0,30			
		C072	Piña, cruda	27,3	15	8	0,1	0,0	1,9	1,20	2,40	0,08	0,03	0,45			
	BANANO EN RODAJAS	C010	Banano común, crudo	42,9	30	30	0,5	0,0	6,7	6,60	2,40	0,27	0,06	0,90			
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	150,0	150	122	4,4	4,2	16,8	36,00	133,50	0,00	0,45	60,00			
	GALLETA CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25,0	25	98	1,9	0,8	20,8	0,00	2,00	0,10	0,00	0,00			
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,7	60	32	0,5	0,1	6,8	21,00	21,00	0,18	0,12	1,20			
OTROS INGREDIENTES	SAL		Sal de cocina con yodo	3,0	3	0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			

APORTE TOTALDEL MENÚ	921,7	33,3		29,9		124,4		687,7	434,2	5,3	4,9	281,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	
APORTE DE LA MINUTA PATRON		34,5		33,3		117,4		568,0	513,0	7,9	6,6	1497,0		
	924	23,1	46,2	25,7	35,9	115,5	150,1							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,9%	106,7%	####	86,5%	####	79,8%	61,4%	271,8%	62,0%	94,7%	175,9%	24,8%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:_____

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 2 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO DE MAÑANA	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54	80	6,8	5,8	0,2	95,58	28,62	0,92	0,76	75,06			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,0	25	88	1,7	0,1	20,0	0,00	2,25	0,20	0,30	0,50			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4,4	2	1	0,0	0,0	0,1	1,20	0,88	0,03	0,01	0,32			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	COCOA EN LECHE	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10,0	10	49	2,0	1,1	6,0	0,00	14,40	1,33	0,58	2,10			
		G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150,0	150	83	4,8	4,8	5,1	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00			
		K033	Panela	5,0	5	18	0,0	0,0	4,5	0,00	2,10	0,25	0,07	1,95			
	MONEDITAS DE BANANO CON FRESA	C010	Banano común, crudo	42,9	30	30	0,5	0,0	6,7	6,60	2,40	0,27	0,06	0,90			
		C025	Fresa, madura, cruda	31,6	30	14	0,2	0,2	2,5	1,20	6,30	0,15	0,06	0,60			
ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES CON AHUYAMA	B092	Plátano hartón, verde, crudo	8,3	5	8	0,1	0,0	2,0	5,25	0,40	0,02	0,01	1,30			
		T015	Frijol nima, crudo	10,0	10	37	1,9	0,1	6,1	0,20	15,50	0,80	0,29	0,00			
		B103	Tomate, crudo	3,8	3	1	0,0	0,0	0,1	1,86	0,27	0,02	0,00	0,18			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,7	3	1	0,0	0,0	0,2	1,80	1,32	0,05	0,01	0,48			
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	3,5	3	1	0,0	0,0	0,3	39,54	0,81	0,01	0,01	1,05			
		B006	Ahuyama, cruda	9,4	8	2	0,1	0,0	0,5	142,00	1,60	0,06	0,02	0,08			
		B009	Ajo, crudo	1,1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,40	0,01	0,01	0,19			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
	PECHUGA DE POLLO EN TIRAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	66,7	40	66	8,3	3,7	0,0	9,60	4,40	0,28	0,32	25,20			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	0,05	1,20	0,02	0,01	0,20			
		B009	Ajo, crudo	1,1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,40	0,01	0,01	0,19			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23	81	1,5	0,1	18,4	0,00	2,07	0,18	0,28	0,46			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	11,1	5	2	0,1	0,0	0,4	3,00	2,20	0,08	0,02	0,80			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	PAPA CRIOLLA DORADA	B070	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cocida, sin sal	25,0	25	21	0,4	0,0	4,5	0,00	1,00	0,13	0,10	0,50			
		D004	Aceite de girasol	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	50,0	40	9	0,4	0,0	1,6	24,80	3,60	0,20	0,04	2,40			
		C044	Limón, crudo	16,0	8	4	0,0	0,0	0,7	0,08	1,52	0,04	0,01	0,32			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
	JUGO DE MORA	C061	Mora de castilla, cruda	66,7	60	44	0,6	0,1	8,8	0,00	25,20	1,02	0,30	0,60			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
REFRIGERIO DE LA TARDE	EMPANADA DE QUESO CON HARINA DE TRIGO Y BIENESTARINA	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro,	20,0	20	57	4,7	3,7	1,2	19,20	81,00	0,10	0,58	95,00			
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	25,0	25	90	3,1	0,4	18,1	0,00	3,75	1,08	0,25	0,50			
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en	15,0	15	53	3,2	0,5	9,0	17,40	120,00	1,58	1,58	10,05			
		D004	Aceite de girasol	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	JUGO DE UVA ISABELLA EN AGUA	C086	Uva Isabella, cruda	66,7	60	31	0,2	0,0	7,3	4,20	4,80	0,24	0,06	5,40			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
OTROS INGREDIENTES	SAL		Sal de cocina con yodo	3,0	3	0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			

APORTE TOTALDEL MENÚ	1062,1	33,3		35,7		137,4		447,7	511,7	9,1	6,3	291,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $
APORTE DE LA MINUTA PATRON		34,5		33,3		117,4		568,0	513,0	7,9	6,6	1497,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	924	23,1	46,2	25,7	35,9	115,5	150,1	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	85,2%	106,7%	53,5%	103,2%	73,6%	88,1%	67,8%	176,9%	73,1%	163,2%	226,6%	25,7%	

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:_____

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 2 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO DE MAÑANA	HUEVO COCIDO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54	80	6,8	5,8	0,2	95,58	28,62	0,92	0,76	75,06			
	ALMOJABANA	A002	Almojabána, bogotana, horneada	25,0	25	71	3,3	3,1	7,7	0,00	80,00	0,55	0,00	0,00			
	AGUA DE PANELA EN LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150,0	150	83	4,8	4,8	5,1	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00			
		K033	Panela	10,0	10	36	0,1	0,0	9,0	0,00	4,20	0,49	0,14	3,90			
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85,7	60	24	0,3	0,1	4,9	141,00	14,40	0,18	0,06	3,00			
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	66,7	40	66	8,3	3,7	0,0	9,60	4,40	0,28	0,32	25,20			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,03	0,72	0,01	0,01	0,12			
		B009	Ajo, crudo	1,1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,40	0,01	0,01	0,19			
		C062	Naranja, cruda	16,7	10	4	0,1	0,0	0,9	0,20	3,30	0,13	0,05	0,20			
		K033	Panela	3,0	3	11	0,0	0,0	2,7	0,00	1,26	0,15	0,04	1,17			
		D004	Aceite de girasol	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	ARROZ CON CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23	81	1,5	0,1	18,4	0,00	2,07	0,18	0,28	0,46			
		B035	Cilantro, crudo	3,3	3	1	0,1	0,0	0,2	11,70	2,46	0,05	0,02	1,38			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	11,1	5	2	0,1	0,0	0,4	3,00	2,20	0,08	0,02	0,80			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	PAPAS EN CASCO	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50,0	30	27	0,6	0,0	5,7	0,00	3,60	0,24	0,09	1,80			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	TAJADA DE AGUACATE	C002	Aguacate Lorena, crudo	51,9	40	72	0,6	5,3	4,0	1,20	4,00	0,16	0,20	2,40			
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	100,0	60	35	1,0	0,1	7,5	93,00	6,00	0,48	0,06	0,60			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
REFRIGERIO DE LA TARDE	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA RELLENA DE CARNE EN CUADRITOS	F099	Res, carne magra, cruda	25,0	25	35	5,5	1,4	0,0	0,00	1,50	0,68	0,90	12,75			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,7	3	1	0,0	0,0	0,2	1,80	1,32	0,05	0,01	0,48			
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	25,0	25	90	3,1	0,4	18,1	0,00	3,75	1,08	0,25	0,50			
		B080	Pimentón rojo, crudo	3,5	3	1	0,0	0,0	0,2	5,52	0,21	0,01	0,01	0,06			
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en	15,0	15	53	3,2	0,5	9,0	17,40	120,00	1,58	1,58	10,05			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	120,0	60	47	0,4	0,0	10,3	84,00	9,00	0,30	0,06	2,40			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
OTROS INGREDIENTES	SAL		Sal de cocina con yodo	3,0	3	0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			

APORTE TOTALDEL MENÚ	934,5	33,3		32,3		116,8		522,5	473,4	7,6	5,4	205,5			
APORTE DE LA MINUTA PATRON	924	34,5		33,3		117,4		568,0	513,0	7,9	6,6	1497,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $		
		23,1	46,2	25,7	35,9	115,5	150,1								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	74,9%	106,7%	53,5%	93,5%	66,7%	74,9%	57,6%	206,5%	67,6%	135,8%	194,6%	18,1%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:_____

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 2 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO DE MAÑANA	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54	80	5,8	5,8	0,2	95,58	28,62	0,92	0,76	75,06			
		B103	Tomate, crudo	6,3	5	1	0,0	0,0	0,2	3,10	0,45	0,03	0,01	0,30			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	0,05	1,20	0,02	0,01	0,20			
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	42,0	25,2	33	0,3	0,1	7,6	13,61	0,76	0,13	0,03	1,01			
		D004	Aceite de girasol	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	150,0	150	122	4,4	4,2	16,8	36,00	133,50	0,00	0,45	60,00			
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,7	60	32	0,5	0,1	6,8	21,00	21,00	0,18	0,12	1,20			
ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10,0	10	37	1,3	0,2	7,5	0,00	2,50	0,39	0,13	0,60			
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	8,3	5	4	0,1	0,0	0,9	0,00	0,60	0,04	0,02	0,30			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,7	3	1	0,0	0,0	0,2	1,80	1,32	0,05	0,01	0,48			
		B006	Ahuyama, cruda	5,9	5	2	0,0	0,0	0,3	88,75	1,00	0,04	0,01	0,05			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
	CUADRITOS DE HÍGADO EN SALSA CRIOLLA	F109	Res, hígado, crudo	40,0	40	55	8,2	1,8	1,6	4035,60	3,60	3,36	1,60	30,40			
		B103	Tomate, crudo	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	6,20	0,90	0,05	0,01	0,60			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,4	8	3	0,1	0,0	0,6	0,08	1,92	0,02	0,02	0,32			
		D004	Aceite de girasol	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20	71	1,3	0,1	16,0	0,00	1,80	0,16	0,24	0,40			
		A071	Pasta alimenticia, con huevo, sin enriquecer, cocida, sin sal	3,0	3	4	0,1	0,0	0,8	0,15	0,36	0,02	0,02	0,15			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	11,1	5	2	0,1	0,0	0,4	3,00	2,20	0,08	0,02	0,80			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	YUCA DORADA	P095	Yuca colorada, sin cáscara, cruda	41,7	25	36	0,1	0,1	8,7	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
		D004	Aceite de girasol	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,7	3	1	0,0	0,0	0,2	1,80	1,32	0,05	0,01	0,48			
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, PEPINO Y CILANTRO	B059	Lechuga común, cruda	18,2	10	2	0,1	0,0	0,3	1,00	2,10	0,09	0,03	0,60			
		B103	Tomate, crudo	18,8	15	3	0,1	0,0	0,6	9,30	1,35	0,08	0,02	0,90			
		B077	Pepino Cohombro, crudo	20,0	15	2	0,1	0,0	0,3	0,30	2,70	0,05	0,02	0,30			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
		C044	Limón, crudo	16,0	8	4	0,0	0,0	0,7	0,08	1,52	0,04	0,01	0,32			
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,0	60	25	0,4	0,2	5,3	1,20	19,80	0,78	0,30	1,20			
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150,0	150	132	4,4	3,8	20,3	94,50	169,50	0,15	0,45	69,00			
	DEDITOS DE MAÍZ CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25,0	25	95	2,3	0,9	18,5	0,00	1,00	0,68	0,33	0,25			
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en	15,0	15	53	3,2	0,5	9,0	17,40	120,00	1,58	1,58	10,05			
		D004	Aceite de girasol	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	PERA	C071	Pera, cruda	70,6	60	38	0,2	0,1	7,7	0,00	4,80	0,24	0,06	0,60			
OTROS INGREDIENTES	SAL		Sal de cocina con yodo	3,0	3	0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			

APORTE TOTALDEL MENÚ	997,5	33,3		34,8		132,6		4446,1	529,1	9,3	6,2	257,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	924	34,5		33,3		117,4		568,0	513,0	7,9	6,6	1497,0			
		23,1	46,2	25,7	35,9	115,5	150,1								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	80,0%	106,7%	53,5%	100,7%	71,8%	85,0%	65,4%	1757,4%	75,6%	165,2%	223,1%	22,7%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:_____

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Programa o Proyecto: ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 2 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO DE MAÑANA	PECHUGA DESMECHADA CON SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41,8	25,1	42	5,2	2,3	0,0	6,02	2,76	0,18	0,20	15,81			
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10,0	10	36	1,3	0,2	7,2	0,00	1,50	0,43	0,10	0,20			
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	10,0	10	6	0,3	0,3	0,3	3,90	12,00	0,00	0,04	4,20			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	0,05	1,20	0,02	0,01	0,20			
		B009	Ajo, crudo	1,1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,40	0,01	0,01	0,19			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	AREPA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25,0	25	95	2,3	0,9	18,5	0,00	1,00	0,68	0,33	0,25			
		D004	Aceite de girasol	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	COLADA DE BIENESTARINA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en	15,0	15	53	3,2	0,5	9,0	17,40	120,00	1,58	1,58	10,05			
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,0	150	83	4,8	4,8	5,1	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00			
		K033	Panela	8,0	8	29	0,0	0,0	7,2	0,00	3,36	0,39	0,11	3,12			
	BANANO	C010	Banano común, crudo	85,7	60	61	0,9	0,1	13,4	13,20	4,80	0,54	0,12	1,80			
ALMUERZO	MILANESA DE CERDO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,0	40	56	8,6	2,4	0,1	0,80	6,80	0,32	0,72	20,80			
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10,0	10	36	1,3	0,2	7,2	0,00	1,50	0,43	0,10	0,20			
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6,7	6	9	0,8	0,6	0,0	10,62	3,18	0,10	0,08	8,34			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,4	8	3	0,1	0,0	0,6	0,08	1,92	0,02	0,02	0,32			
		B009	Ajo, crudo	2,1	2	3	0,1	0,0	0,6	0,00	0,80	0,03	0,02	0,38			
		D004	Aceite de girasol	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23	81	1,5	0,1	18,4	0,00	2,07	0,18	0,28	0,46			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	11,1	5	2	0,1	0,0	0,4	3,00	2,20	0,08	0,02	0,80			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	MONEDITAS DE PLÁTANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	50,0	30	50	0,4	0,1	11,8	31,50	2,40	0,12	0,03	7,80			
		D004	Aceite de girasol	6,0	6	54	0,0	6,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	PICO DE GALLO (CEBOLLA, TOMATE, VINAGRE, CILANTRO)	B103	Tomate, crudo	31,3	25	6	0,2	0,0	1,0	15,50	2,25	0,13	0,03	1,50			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15,8	15	6	0,2	0,0	1,2	0,15	3,60	0,05	0,03	0,60			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
		C044	Limón, crudo	16,0	8	4	0,0	0,0	0,7	0,08	1,52	0,04	0,01	0,32			
		L018	Vinagre	5,0	5	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,35	0,03	0,00	0,25			
	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	100,0	60	29	0,5	0,1	5,3	22,20	6,00	0,36	0,06	0,00			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	20,0	20	57	4,7	3,7	1,2	19,20	81,00	0,10	0,58	95,00			
	MADURO ASADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	41,7	25	33	0,3	0,1	7,6	13,50	0,75	0,13	0,03	1,00			
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	70,6	60	43	0,2	0,1	9,9	1,80	9,60	0,18	0,00	1,20			
OTROS INGREDIENTES	Finas Hiervas		Finas hiervas	1,0	1												
	SAL		Sal de cocina con yodo	3,0	3	0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			

APORTE TOTALDEL MENÚ	916,8	33,3		30,7		125,6		215,3	436,7	5,5	4,7	218,1			
APORTE DE LA MINUTA PATRON	924	34,5		33,3		117,4		568,0	513,0	7,9	6,6	1497,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $		
		23,1	46,2	25,7	35,9	115,5	150,1								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,5%	106,7%	53,5%	88,7%	63,3%	80,5%	62,0%	85,1%	62,4%	98,3%	169,1%	19,3%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:_____

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 2 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO DE MAÑANA	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,0	54	80	6,8	5,8	0,2	95,58	28,62	0,92	0,76	75,06			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	PAPA FRITA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	41,7	25	22	0,5	0,0	4,7	0,00	3,00	0,20	0,08	1,50			
		D004	Aceite de girasol	4,0	4	36	0,0	4,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	COCOA EN LECHE	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10,0	10	49	2,0	1,1	6,0	0,00	14,40	1,33	0,58	2,10			
		G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150,0	150	83	4,8	4,8	5,1	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00			
		K033	Panela	5,0	5	18	0,0	0,0	4,5	0,00	2,10	0,25	0,07	1,95			
	MANGO	C051	Mango común, crudo	120,0	60	47	0,4	0,0	10,3	84,00	9,00	0,30	0,06	2,40			
ALMUERZO	FAJITAS DE CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40	56	8,7	2,3	0,0	0,00	2,40	1,08	1,44	20,40			
		B103	Tomate, crudo	10,0	8	2	0,1	0,0	0,3	4,96	0,72	0,04	0,01	0,48			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,4	8	3	0,1	0,0	0,6	0,08	1,92	0,02	0,02	0,32			
		B080	Pimentón rojo, crudo	3,5	3	1	0,0	0,0	0,2	5,52	0,21	0,01	0,01	0,06			
		B009	Ajo, crudo	2,1	2	3	0,1	0,0	0,6	0,00	0,80	0,03	0,02	0,38			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	ARROZ CON HABICHUELA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23	81	1,5	0,1	18,4	0,00	2,07	0,18	0,28	0,46			
		B052	Habichuela, cruda	11,1	10	4	0,2	0,0	0,7	3,30	4,00	0,10	0,02	0,60			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	11,1	5	2	0,1	0,0	0,4	3,00	2,20	0,08	0,02	0,80			
		D004	Aceite de girasol	1,0	1	9	0,0	1,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	PURE DE PAPA CON LECHE y BIENESTARINA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50,0	30	27	0,6	0,0	5,7	0,00	3,60	0,24	0,09	1,80			
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en	15,0	15	53	3,2	0,5	9,0	17,40	120,00	1,58	1,58	10,05			
		B009	Ajo, crudo	2,1	2	3	0,1	0,0	0,6	0,00	0,80	0,03	0,02	0,38			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4,4	2	1	0,0	0,0	0,1	1,20	0,88	0,03	0,01	0,32			
		G012	Leche de vaca, entera, líquida,	8,0	8	4	0,3	0,3	0,3	3,12	9,60	0,00	0,03	3,36			
		D004	Aceite de girasol	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	ENSALADA DE MANZANA, COCO, ZANAHORIA, TOMATE	C054	Manzana común cruda	17,6	15	11	0,0	0,0	2,5	0,45	2,40	0,05	0,00	0,30			
		C020	Coco, Deshidratado	8,0	8	47	0,3	2,8	4,6	0,00	6,40	34,75	0,16	5,28			
		B103	Tomate, crudo	25,0	20	5	0,2	0,0	0,8	12,40	1,80	0,10	0,02	1,20			
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23,5	20	9	0,1	0,0	1,9	263,60	5,40	0,08	0,04	7,00			
	SANDÍA	C079	Sandía, cruda	150,0	60	10	0,2	0,0	2,2	18,00	2,40	0,18	0,06	0,60			
REFRIGERIO DE LA TARDE	REFRESCO DE AVENA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150,0	150	83	4,8	4,8	5,1	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10,0	10	41	1,7	0,8	6,4	0,00	5,40	0,45	0,40	0,30			
	PAN BLANCO	A060	Pan blanco, regular, horneado	25,0	25	67	2,2	0,9	12,2	0,00	13,50	0,75	0,23	135,25			
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109,1	60	34	0,4	0,1	7,4	4,80	9,60	0,30	0,12	1,80			
OTROS INGREDIENTES	SAL		Sal de cocina con yodo	3,0	3	0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			

APORTE TOTALDEL MENÚ	969,1	33,3		35,2		116,7		634,4	613,2	43,1	7,3	400,2			
APORTE DE LA MINUTA PATRON	924	34,5		33,3		117,4		568,0	513,0	7,9	6,6	1497,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $		
		23,1	46,2	25,7	35,9	115,5	150,1								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	77,7%	106,7%	53,5%	101,8%	72,7%	74,8%	57,6%	250,8%	87,6%	769,1%	260,6%	35,3%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:_____

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 2 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
							g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE MAÑANA	QUESO	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro,	20,0	20	57	4,7	3,7	1,2	19,20	81,00	0,10	0,58	95,00			
	PAN ASADO	A060	Pan blanco, regular, horneado	25,0	25	67	2,2	0,9	12,2	0,00	13,50	0,75	0,23	135,25			
	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,0	150	83	4,8	4,8	5,1	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00			
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en	15,0	15	53	3,2	0,5	9,0	17,40	120,00	1,58	1,58	10,05			
		K033	Panela	8,0	8	29	0,0	0,0	7,2	0,00	3,36	0,39	0,11	3,12			
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,0	60	25	0,4	0,2	5,3	1,20	19,80	0,78	0,30	1,20			
ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	16,7	10	9	0,2	0,0	1,9	0,00	1,20	0,08	0,03	0,60			
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,7	3	1	0,0	0,0	0,2	1,80	1,32	0,05	0,01	0,48			
		B006	Ahuyama, cruda	47,1	40	12	0,3	0,1	2,3	710,00	8,00	0,32	0,08	0,40			
		B009	Ajo, crudo	1,1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,40	0,01	0,01	0,19			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	66,7	40	66	8,3	3,7	0,0	9,60	4,40	0,28	0,32	25,20			
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,03	0,72	0,01	0,01	0,12			
		B009	Ajo, crudo	1,1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,40	0,01	0,01	0,19			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	PASTA LARGA CON QUESO	A071	Pasta alimenticia, con huevo, sin enriquecer, cocida, sin sal	23,0	23	30	1,0	0,2	5,9	1,15	2,76	0,12	0,14	1,15			
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro,	8,0	8	23	1,9	1,5	0,5	7,68	32,40	0,04	0,23	38,00			
		B035	Cilantro, crudo	2,2	2	1	0,0	0,0	0,1	7,80	1,64	0,04	0,01	0,92			
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	8,0	8	4	0,3	0,3	0,3	3,12	9,60	0,00	0,03	3,36			
		D004	Aceite de girasol	2,0	2	18	0,0	2,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
		B009	Ajo, crudo	1,1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,00	0,40	0,01	0,01	0,19			
	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50,0	30	27	0,6	0,0	5,7	0,00	3,60	0,24	0,09	1,80			
		D004	Aceite de girasol	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
	JUGO DE MORA	C061	Mora de castilla, cruda	66,7	60	44	0,6	0,1	8,8	0,00	25,20	1,02	0,30	0,60			
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00			
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	150,0	150	122	4,4	4,2	16,8	36,00	133,50	0,00	0,45	60,00			
	MANTECADA CASERA	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	25,0	25	101	1,3	4,8	12,9	20,25	16,25	0,30	0,10	98,25			
	BANANO	C010	Banano común, crudo	85,7	60	61	0,9	0,1	13,4	13,20	4,80	0,54	0,12	1,80			
OTROS INGREDIENTES	Finas Hiervas		Finas hiervas	1,0	1												
	SAL		Sal de cocina con yodo	3,0	3	0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			

APORTE TOTALDEL MENÚ	925,7	33,3		34,0		115,9		914,7	665,9	6,7	5,4	541,8			
APORTE DE LA MINUTA PATRON		34,5		33,3		117,4		568,0	513,0	7,9	6,6	1497,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $		
	924	23,1	46,2	25,7	35,9	115,5	150,1								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	74,2%	106,7%	53,5%	98,2%	70,0%	74,3%	57,2%	361,6%	95,1%	119,7%	191,1%	47,8%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración:_____

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012